

SOLUCIÓN A BASE DE POLIASPARTATO DE POTASIO PARA LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA DEL VINO



COMPOSICIÓN

Poliaspartato de Potasio A-5D K/SD*, Dióxido de azufre (0.3± 0.1%), agua desmineralizada

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución de color amarillento claro.

ZENITH[®] UNO es una herramienta muy efectiva, rápida y de fácil uso para la estabilización del bitartrato potásico del vino.

Puede ser utilizado como alternativa a los tratamientos de estabilización tradicionales (frío, resinas de intercambio catiónico, electrodiálisis) obteniendo las siguientes ventajas:

- Para su aplicación no es necesario realizar inversiones en equipos especiales.
- La estabilización con ZENITH[®] UNO es rápida y no requiere personal especializado.
- Respeta la Calidad del vino: menos riesgo de oxidaciones; conservación de las propiedades aromáticas, color y estructura del vino y no tiene impacto sobre el perfil sensorial
- Mayor sostenibilidad medioambiental: menor consumo de agua, menos gasto energético y reducción de la producción de gases CO₂ de efecto invernadero.

Además si se compara con otros agentes estabilizantes permitidos, ZENITH[®] UNO ofrece ventajas que lo hacen único:

- Es muy efectivo y puede ser utilizado para estabilizar una amplia variedad de vinos.
- Asegura un efecto estabilizante duradero
- No tiene impacto sobre la filtrabilidad del vino
- En vino tinto, no reacciona con el color
- Es resistente a altas temperaturas por lo que puede ser utilizado en la estabilización de vinos que se van a pasteurizar.

El proceso especial de producción creado por Enartis permite obtener ZENITH[®] UNO una solución de color amarillo claro, adecuada para el tratamiento de vinos blancos y rosados, rápido y fácil de utilizar. El bajo pH y el contenido de dióxido de azufre garantizan la estabilidad microbiológica y duradera de la solución.

El Poliaspartato de Potasio, contenido en ZENITH[®] UNO no es un compuesto alérgeno. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.



APLICACIÓN

Estabilización del bitartrato potásico para vinos blancos y rosados.



DOSIS

Hasta 100 mL/hL, dosis máxima permitida por la EU.
100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L of SO₂.



Código Ficha: ZenithUno/en (Revision: n°3 octubre 2018) - Pag 1/2

Las indicaciones detalladas en este ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.

ESSECO srl - San Martino - Trecate (NO) Italy - Tel. +39-0321-790.300 - Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com



MODO DE EMPLEO

ZENITH® UNO debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez < 2 NTU), no demasiado frío (temperatura > 12°C ó 53.6°F) estable proteicamente, y listo para el embotellado.

Añadir ZENITH® UNO directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen de vino. El producto no afecta a la filtrabilidad; el vino puede ser embotellado inmediatamente después de la adición.

PRECAUCIÓN: ZENITH® UNO reacciona con proteínas y lisozima, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar ZENITH® UNO, el vino debe estar:

- Estable proteicamente
- No debe contener restos de clarificantes proteicos
- No añadir lisozima
- No debe ser tratado con lisozima posteriormente

El uso de poliaspartato de potasio no garantiza la estabilidad del tartrato de calcio.

En vinos tintos con color estable, ZENITH® UNO estabiliza el bitartrato de potasio sin reaccionar con los componentes responsables del color. Si existe color inestable, es necesario eliminarlo con una correcta clarificación antes de añadir el producto.

Por las razones descritas anteriormente, es aconsejable determinar la dosis adecuada de ZENITH® UNO realizando previamente ensayos en laboratorio con varias dosis y evaluando la estabilidad proteica y coloidal con los métodos comúnmente utilizados (prueba de frío, conductividad, test del calor, estabilidad del color, etc)

Para más información sobre el uso de ZENITH® UNO se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

5 kg-20 kg-200kg - 1000 kg

Envase cerrado: conservar protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con acuerdo a lo marcado:
Reglamento (CE) 606/2009 – Reglamento (UE) 2017/1961

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International

**El código A-5D K/SD identifica el poliaspartato de potasio sometido al estudio toxicológico presentado en la European Food Safety Authority (EFSA) y que después de su evaluación por la EFSA se incluyó en la lista de la UE de aditivos alimentarios aprobados para uso en alimentos (Anexo II del Reglamento (EC) No 1331/2008) y en el Codex Œnologique International.*

La aplicación del poliaspartato de potasio está protegida por la patente n° EP2694637B de UE.



Código Ficha: ZenithUno/en (Revision: n°3 octubre 2018) - Pag 2/2

Las indicaciones detalladas en este ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.

ESSECO srl - San Martino - Trecate (NO) Italy - Tel. +39-0321-790.300 - Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com